

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU LES NOIROTS ШАМБОЛЬ-МЮЗИНЬИ ПРЕМЬЕ КРЮ ЛЕ НУАРО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Chambolle Musigny 1er Cru AOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Возраст лоз: 55 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 400 бутылок



Maison Pierre Brisset был создан Пьером Бриссе в 2014 году в местечке Блиньи-ле-Бон. Пьер Бриссе – винный энтузиаст, чрезвычайно увлеченный терруарами и великими винами Бургундии. Maison Pierre Brisset является примером производителя-традиционалиста. Ассортимент хозяйства состоит из белых и красных вин, произведенных из винограда, выращенного на редких участках, классифицированных как Premier Cru и Grand Cru. Философия дома Бриссе – точно и безукоризненно выразить особенности великих терруаров Бургундии, которую сам Пьер Бриссе называет «Граалем».

Терруар:

Виноградник расположен на юго-восточном склоне, на высоте 260 м над уровнем моря. По соседству находится знаменитый аппелласьон Bonnes-Mares Grand Cru AOC. Почвы представлены глиной и мергелем. Плотность лоз – 10 тыс. лоз/га. Урожайность – 40 гл/га.

«LesNoirots» – один из самых известных участков аппелласьона Chambolle Musigny. Он даёт тонкие, изысканные фруктовые вина с длительным послевкусием.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирают вручную и доставляют на винодельню. Тщательно отобранные ягоды подвергаются гребнеотделению и мягкому прессованию. Алкогольная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре на протяжении 25 дней.

Вино выдерживается в новых дубовых бочках на протяжении 16 месяцев. Перед бутелированием вино не фильтруется.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный фиолетовый.

Аромат: Яркий, насыщенный аромат с нотами печеной вишни, граната, свежей малины, а также нюансами кожи, кардамона и корицы.

Вкус: Округлое вино с хорошей структурой. Сначала танины мягкие, но затем проявляют свою силу. В послевкусии ощущаются нюансы ягод, красных фруктов, пряностей и специй.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с жареным цыпленком, кроликом с грибами и дичью в целом, каре агненка. Температура подачи: 16°C.



Оценки и рейтинги:

Jancis Robinson – 17/20;

Wine Report (Япония) – 90/100.